Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/5172

23.9.2025

# Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie [1]

(C/2025/5172)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

**"Queijo Serpa"**

**EU-referentienummer: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025**

1. **Naam van het product**

"Queijo Serpa"

2. **Type geografische aanduiding**

☐ BGA

☑ BOB

☐ BGA

3. **Sector**

☑ Landbouwproducten

☐ Wijnen

☐ Gedistilleerde dranken

4. **Land waartoe het geografische gebied behoort**

Portugal

5. **Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging meedeelt**

***Naam***

DGADR – Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural

6. **Kwalificatie als standaardwijziging**

De wijziging wordt beschouwd als een standaardwijziging omdat, zij geen wijziging van de geregistreerde naam of het gebruik ervan inhoudt, het verband met het geografische gebied niet dreigt te verbreken en niet leidt tot nieuwe beperkingen op de afzet van het product.

7. **Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)**

***Titel***

Wijziging van de titel van het document

***Beschrijving***

Om het document in overeenstemming te brengen met de Eu-regels is de titel gewijzigd van "Productievoorschriften" in "Productdossier".

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

[1] Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

***Titel***

Erkenning van verwerkingseenheden

***Beschrijving***

De erkenning van de verwerkingseenheden hangt voortaan af van de bevoegde gezondheidsautoriteiten en niet van de producentengroepering.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Correctie van het geografische gebied

***Beschrijving***

De plaats Ermidas do Sado in de gemeente Santiago do Cacém, die altijd deel heeft uitgemaakt van het geografische gebied, was ten onrechte weggelaten. Dit is rechtgezet. Het geografische gebied blijft ongewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Toevoeging van de verplichting om een caseïnemerk aan te brengen.

***Beschrijving***

Het gebruik van een caseïnemerk is verplicht gesteld om de traceerbaarheid van het product te verbeteren en zo met meer zekerheid te kunnen aantonen dat het product afkomstig is uit het afgebakende geografische gebied, overeenkomstig artikel 49, lid 1, punt d), van Verordening (EU) 2024/1143.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Schrapping van sommige bepalingen die geen plaats hebben in het productdossier

***Beschrijving***

Verscheidene verouderde en overbodige bepalingen die niet in overeenstemming zijn met het huidige controlesysteem, zijn geschrapt; dit omvat de vereiste voor bepaalde registers en kennisgevingen, alsook de verwijzing naar controlemaatregelen waarin reeds is voorzien in het kader van de delegatie van officiële controletaken.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Opheffing van de toepasselijke sancties

***Beschrijving***

De bepalingen inzake het sanctiekader zijn geschrapt, omdat dit een kwestie is die is gereguleerd in het kader van officiële controles.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Opneming van het concept “Queijo Serpa” Velho.

***Beschrijving***

Opneming van het concept “Queijo Serpa” Velho, dat van toepassing is op kazen die voldoen aan de gespecificeerde parameters en kenmerken, met inbegrip van een rijpingsperiode van meer dan 180 dagen, en bedoeld is om deze kaas onder de aandacht van de consument te brengen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Aanpassing van grootte- en gewichtsparameters

***Beschrijving***

De bandbreedten waarbinnen het gewicht, de diameter en de hoogte van de kazen kunnen worden vastgesteld, zijn licht aangepast om rekening te houden met de natuurlijke variaties die zich tijdens de bereiding van deze kaas voordoen, en om tegemoet te komen aan de behoeften van de markt, zonder dat de sensorische kenmerken van het product worden gewijzigd.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Aanpassing van het opslagtemperatuurbereik

***Beschrijving***

De eisen voor de opslagtemperatuur op detailhandelsverkooppunten zijn vereenvoudigd, in overeenstemming met de algemene wetgeving inzake opslag en houdbaarheid. Er zijn temperatuurbereiken vastgesteld voor de opslag van de "Queijo Serpa" Velho. Door de invoering van een temperatuurbereik voor langdurige opslag kan de levering van het product gedurende het hele jaar worden gemoduleerd, zonder dat dit van invloed is op de sensorische kenmerken ervan.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Diervoeding

***Beschrijving***

Het is voortaan toegestaan het verbod op het gebruik van melk van vrouwelijke dieren die met kuilvoer of andere gefermenteerde producten zijn gevoed, op te schorten in geval van een duidelijk tekort aan andere voedermiddelen. De afgelopen jaren hebben zich inderdaad langduriger perioden van droogte voorgedaan, waardoor de productie van granen, hooi en stro is beperkt en de behoefte is toegenomen om kuilvoer of andere gefermenteerde producten te gebruiken om dieren te voederen en hun welzijn te waarborgen.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Voorschriften inzake hygiëne en opslag van melk

***Beschrijving***

De hygiëne- en opslagvoorschriften voor de melk zijn vereenvoudigd om het productdossier in overeenstemming te brengen met de geldende wetgeving.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Productieproces

***Beschrijving***

De beschrijving van het productieproces is nader uitgewerkt.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Vereenvoudiging van de rubriek over affinage en rijping

***Beschrijving***

De rubriek over affinage en rijping is vereenvoudigd, met name door herhalingen te verwijderen.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Commerciële presentatie

***Beschrijving***

Er zijn bepalingen ingevoerd met betrekking tot de commerciële presentatie van de kazen in porties om tegemoet te komen aan de behoeften van de consument zonder afbreuk te doen aan de sensorische kenmerken van "Queijo Serpa".

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Grondstoffen

***Beschrijving***

De gebruikte grondstoffen zijn uitvoeriger beschreven, waarbij nadruk is gelegd op de verplichting om de bloem van de kardoen als stremsel te gebruiken en is gepreciseerd dat er een coating mag worden gebruikt voor een betere bescherming tegen schimmel. Uit de resultaten van de sensorische tests blijkt dat de coating de kenmerken van de korst, de vorm en consistentie van de kaas, de textuur en de kleur van het deeg of de smaak en geur van het product niet wijzigt.

☑ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

***Titel***

Hygiënemaatregelen tijdens de verwerking

***Beschrijving***

Er zijn bepalingen toegevoegd om meer nadruk te leggen op de noodzaak om tijdens de verwerking te voldoen aan de hygiënevoorschriften, in overeenstemming met de toepasselijke wetgeving.

☐ De wijziging heeft gevolgen voor het enig document.

ENIG DOCUMENT

**Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten**

**"Queijo Serpa"**

**EU-referentienummer: PDO-PT-0260-AM01 — 4.7.2025**

1. **Naam/namen**

"Queijo Serpa"

2. **Type geografische aanduiding**

☑ BOB

☐ BGA

☐ BGA

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Portugal

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0406 — Kaas en wrongel

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Queijo Serpa" is een gerijpte kaas die wordt verkregen door het langzaam uitlekken van de wrongel, na het stremmen van zuivere rauwe schapenmelk met behulp van een infusie van bloemen van de kardoen (*Cynaracardunculus L.*). "Queijo Serra" heeft een minimale rijpingstijd van 30 dagen. Na 180 dagen rijping wordt het product "Queijo Serpa" Velho genoemd.

Het product heeft de verschijningsvorm van een regelmatige korte (afgeplatte) cilinder met een zijdelingse bolling, een licht gebogen bovenoppervlak en geen duidelijke rand. Bij een gewicht van 200 g tot 2,5 kg lopen de afmetingen uiteen van 10 cm diameter en 3 cm hoogte tot 30 cm diameter en 8 cm hoogte.

"Queijo Serpa" heeft een volle, goed gevormde, enigszins ruwe, dunne en kneedbare korst met een discrete strogele kleur. Door de zachte consistentie is een zekere variatie mogelijk. De kaasmassa heeft een stevige en smeuïge textuur en vervormt makkelijk bij het snijden. Ze kan uitlopen, ziet er smeuïg uit, bevat weinig tot geen ogen en heeft een roomwitte of strogele kleur die bij contact met de lucht donkerder wordt. De smaak, mild en zuiver, kan licht pittig zijn. De geur varieert van mild tot licht uitgesproken. De kaas heeft een vetgehalte van 45 tot 60 % in de droge stof en een vochtgehalte in de vetvrije fractie van 61 tot 69 %.

Wanneer het product wordt aangeboden als "Queijo Serpa" Velho, heeft het nog steeds het uiterlijk van een korte (afgeplatte) cilinder met een regelmatige vorm met een lichte zijdelingse bolling, maar het bovenoppervlak is dan niet gebogen en kan zelfs licht concaaf zijn, zonder afgebakende randen. "Queijo Serpa" Velho heeft nog steeds een stevige, goed gevormde, dunne en licht ruwe korst, maar is hard of extra hard en heeft een kleur die varieert van strogeel tot donker strogeel. De kaas kan worden gecoat met kleurloze paraffine. De kaas, die een gesloten, halfharde tot harde textuur heeft, is droog en licht brokkelig, ziet er smeuïg uit, bevat weinig of geen ogen en heeft een kleur variërend van licht strogeel tot donker strogeel, die van buitenaf naar het midden toe donkerder wordt. De smaak, die intens, zuiver en aanhoudend is, kan licht pittig zijn. "Queijo Serpa" Velho heeft een vetgehalte van 45 tot 60 % in de droge stof en een vochtgehalte in de vetvrije fractie van maximaal 56 %.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

—

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Hieronder vallen alle productiestadia, zoals: stremming van de melk, vorming en rijping/affinage.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4.7. *Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied*

Het geografische gebied van de "Queijo Serpa" omvat:

a) alle plaatsen in de gemeenten Mértola, Beja, Castro Verde, Almodôvar, Cuba, Ourique, Moura, Serpa, Vidigueira, Aljustrel, Ferreira do Alentejo en Alvito;

b) de plaatsen Colos en Vale de Santiago in de gemeente Odemira;

c) de plaatsen São Domingos, Alvalade, Abela en Ermidas do Sado in de gemeente Santiago do Cacém;

d) de plaats Azinheira dos Barros in de gemeente Grândola;

e) de plaats Torrão in de gemeente Alcácer do Sal.

5. **Verband met het geografische gebied**

*Samenvatting van het verband*

Het geografische gebied van "Queijo Serpa" wordt gekenmerkt door grote vlakten met uitstekende omstandigheden voor bosbouw en beweiding.

Het is een regio met een mediterraan klimaat met hoge gemiddelde jaartemperaturen. Gedurende meer dan een derde van het jaar is de maximale dagtemperatuur hoger dan 25 °C. De jaarlijkse neerslag is slecht verdeeld, met een overschot aan water in de herfst en winter en een sterk tekort in de zomer.

Het zeer specifieke klimaat in deze regio van Zuid-Portugal draagt, samen met de veehouderijpraktijken (tot 600 dieren, lange melkperioden en lange afstanden tussen melkgebieden en zuivelfabrieken), bij tot de ontwikkeling van een andere microflora in de melk. Hierdoor krijgt "Queijo Serpa", in combinatie met de traditionele productietechnieken, de hierboven beschreven kenmerken, waarmee hij zich onderscheidt van kazen die in andere regio's wordt geproduceerd.

**Elektronische (url-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

https://tradicional.dgadr.gov.pt/pt/cat/queijos-e-produtos-lacteos/237-queijo-de-serpa-dop